



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Sugoli (budini di succo d'uva)



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

6 ore Tempo

Attrezzatura : **casseruola, cucchiaio di legno, 4 coppette**

Ingredienti

- 50 g di farina 00
- 1 l di mosto d'uva (o di succo d'uva)

Preparazione Sugoli (budini di succo d'uva)

Passo 1.

Fate sciogliere in una casseruola la farina in poco succo d'uva, aggiungete poi il rimanente succo e mescolate bene.

Passo 2.

Ponete sul fuoco e portate ad ebollizione, abbassate poi la fiamma al minimo e cuocete mescolando molto spesso per un'ora.

Passo 3.

Versate il composto in 4 coppette, fate intiepidire e ponete in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)